Standar Nasional Indonesia

SNI 8376:2017

Ikan asin jambal roti

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk ikan asin jambal roti yang akan dipasarkan didalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Stándar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21-23 September 2016 di Jakarta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 30 November 2016 sampai dengan 28 Januari 2017 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahulan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman logo tarapangan dan kode daur ulang pada kemasan pangan dari plastik.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.

Ikan asin jambal roti

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk ikan manyung (genus *Arius* sp., *Perciformes* sp.) yang difermentasi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Dokumen untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform* dan *Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2346: 2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354: 2010, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 2354.2: 2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011*, Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2359:1991, *Produk perikanan, penentuan kadar garam*

SNI 2372.7: 2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI CAC/RCP 1: 2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

Codex (CAC/GL 21-1997) *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Ikan asin jambal roti adalah produk olahan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus *Arius sp.*, *Perciformes sp.*) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik.

3.2 Definisi proses

Produk ikan asin jambal roti diproses melalui penyiangan, pelayuan (*aging*), fermentasi, dan pengeringan. Fermentasi dilakukan dengan cara mencampur ikan dengan garam, dengan atau tanpa bahan lainnya dalam wadah tertutup dan disimpan dalam suhu ruang sekurang-kurangnya selama 2 hari. Proses pengeringan dilakukan secara alami dan atau mekanis. Untuk menghindari timbulnya belatung selama proses pengeringan, dapat dilakukan penyimpanan beku.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang

3.3.2 potongan daging

3.3.4 bentuk lain selain bentuk diatas

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Bahan baku berupa ikan manyung (genus *Arius* sp., *Perciformes* sp.) segar yang layak untuk dikonsumsi manusia.

4.2 Bahan penolong

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi peraturan.

4.3 Bahan lainnya

Garam yang digunakan adalah garam yang layak untuk dikonsumsi manusia.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin jambal roti sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin jambal roti

Parameter	Satuan	Persyaratan			
a. Sensori		Min. 7,0*			
b. Kimia:					
- Kadar air	%	Maks. 50			
- Kadar garam	%	15 - 20			
- Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks. 0,3			
c. Cemaran mikroba:		**n**	**c**	**m**	**M**
- *Escherichia coli*	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	Per 25 g	5	0	Negatif	td
d. Cemaran logam					
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,1			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3			
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5			
e. Cemaran fisik					
- *Filth*		0			

CATATAN

- * untuk setiap parameter sensori
- n jumlah contoh uji
- c 2 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
  3 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
- m 2 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum
- M 3 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum
- td tidak diberlakukan
- Maks. Maksimum
- Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

- Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
- Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar garam sesuai SNI 01-2359:1991.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354:2010.

7.3 Cemaran mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1: 2015.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 2332.2: 2006.

7.4 Cemaran logam

- Timbal (Pb) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.

7.5 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Tabel 1.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari *filth* yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran kimia, mikroba, dan logam yang membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan asin jambal roti sesuai dengan peraturan.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan oksidasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan asin jambal roti

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan asin jambal roti

Nama Panelis : …………………………..   Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
• Bersih, cerah, warna putih kekuningan, spesifik produk.	9					
• Bersih, cerah, warna krem kecoklatan, spesifik produk.	7					
• Tidak bersih, kusam, warna coklat.	5					
2. Bau						
• Spesifik produk kuat.	9					
• Spesifik produk kurang kuat.	7					
• Tengik.	5					
3. Rasa						
• Asin, spesifik produk kuat.	9					
• Asin, spesifik produk kurang.	7					
• Ada penyimpangan rasa.	5					
4. Tekstur						
• Kompak, masir spesifik produk.	9					
• Kompak, kurang masir spesifik produk.	7					
• Keras, tidak masir, kering, ada serpihan.	5					
5. Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

Bibliografi

[1] *CODEX STAN for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes, Joint FAO/WHO Food Standard Programe, Codex Alimentarius Commission, 167-1989, adopted 1989. rev.2005. Amendement 2013.*

[2] SNI 2729: 2013, *Ikan segar.*

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Artati Widiarti	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Lili Defi Z	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Ai Zairin	PT Inti Samudra Hasilindo
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5i)
Anggota	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
Anggota	:	Ahmad Muhamad Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro
Anggota	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
Anggota	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI

Ahmad Nuridha - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan